

Glasbrukskajen

Key Lime Paj

Detta behöver du till en kaka:

3,5 dl krossade digestive- eller grahamskex
1 dryg dl smält smör
1 msk socker

Fyllning:

5 äggulor
1 burk kondenserad söttad mjölk, 400 gram (finns i asiatiska butiker)
1 dryg dl pressad lime (ca 4-5 frukter)
1 msk rivet limeskal
några droppar grön karamellfärg

Garnering:

2,5 dl vispgrädde
2 msk florsocker, siktat för att undvika klumpar
1 limefrukt skuren i tunna skivor
tunt stimlat limeskal

Så här gör du:

Sätt ugnen på drygt 150 grader. Krossa kexen i matberedare eller i plastpåse med kavel. Blanda med det smälta smöret och sockret till en smulig deg. Tryck ut pajdegen jämnt med baksidan av en sked i formen (23-25 cm i diameter). Grädda 10 minuter. Låt formen svalna på galler. Höj temperaturen till 175 grader. Vispa äggulorna med elvisp i en ren, torr skål tills de börjar tjockna. Sätt till mjölk och fortsätt vispa tills smeten har tjocknat. Rör i limesaft, -skal och karamellfärg. Häll krämen i pajskalet. Grädda 10 minuter och låt svalna på galler. Låt pajen stå i frysen ca 3 timmar. Den ska vara fast men inte hårdfrusen. Tag fram pajen 15-20 minuter före serveringen. Vispa grädden fast med florsocker. Garnera med grädde, limeskivor och skalstrimlor.

